

# SCHÜTZEN

## RESTAURANT



### starters

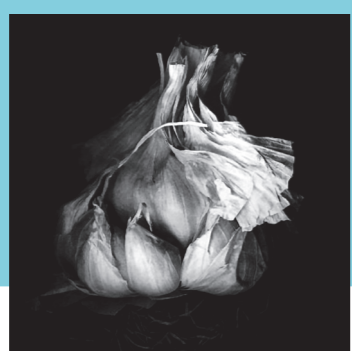
**Seasonal salad · 9 / 13**  
with homemade pickles

**Homemade graved salmon · 21**  
grapefruit perfume,  
shallot and clementine jam

**Beef marrow leg from the oven · 24**  
fleur de sel and crispy baguette

**Celery and mango soup · 13**  
roasted cashew nuts

**Beef tartare cut by hand · 24**  
refined with dried tomatoes, pine nuts  
and basil, served with rosemary focaccia



### carte blanche

Lassen Sie unserem Chef de Cuisine  
David Heisch freie Hand und geniessen Sie  
ein feines 3-Gänge-Überraschungs-Menü.

abends, ab 2 Personen · **pro Person 68**



### fish

**Swiss salmon steak · 41**  
with bisque sauce,  
celery cream and polenta

**Fried scallops · 44**  
with sauce vierge,  
spring onions and herb risotto

**Giant pawns · 38**  
seasonal vegetables wok-style,  
jasmine rice, coconut sauce

### meat

**Braised shoulder of veal · 52**  
with red wine sauce,  
mashed thyme-potatoes  
and honey carrots

**Black angus burger · 39**  
cheddar, onion confit,  
coleslaw salad and French fries

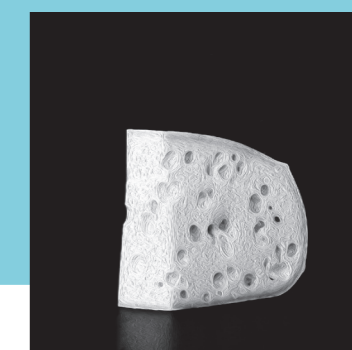
**Pork cordon bleu · 42**  
with fried potatoes  
and fresh market vegetables

### vegetables

**Ticinese polenta · 32**  
celery cream, honey-carrots  
and Belper cheese slices

**Herb risotto · 28**  
with spring onions  
and fresh market vegetables

**Vegan wok · 29**  
with smoked tofu, coconut sauce  
and jasmine rice



### Dessert

**Schokoladen-Variation · 16**  
Weisse und dunkle Ganache mit  
Schokoladencrumble und -sauce,  
Zitronensorbet und Mandelchips

**Pistazien-Génoise · 16**  
Biskuitkuchen mit Himbeeren,  
Yuzu-Gel und Himbeersorbet

**«Eigentlich schon satt» · 6.50**  
Kleines Tonka-Parfait mit weisser  
Schokolade und Mokka-Sauce

**Glace und veganes Sorbet · pro Kugel 4**  
Glace: Fior di Latte, Pistazie, Schokolade,  
Vanille, Karamell, Mokka, Erdbeere  
Sorbet: Banane, Limette-Basilikum,  
Mango, grüner Apfel



### Weinempfehlung

**Chablis**  
Chardonnay  
2022, Domaine Soupé, Burgund  
10 cl · **9** / 75 cl · **59**

Vollmundiger Wein mit einer wunderbaren  
Balance zwischen salziger Mineralität und  
frischen Fruchtaromen.

**Mathier's Optimo**  
Diolinoir, Gamaret,  
Cabernet Sauvignon, Syrah  
2023, Adrian & Diego Mathier, Salgesch

10 cl · **9** / 75 cl · **57** / 150 cl · **89**

Überzeugt durch seine tiefdunkle Farbe,  
unterstützt von fein eingebundenem